

魚うまく冷凍 価値向上

宇和島でセミナー 東京海洋大教授講演

「凍」 理学研究室



冷凍技術の重要性を説く鈴木徹教授
28日午後、宇和島市築地町2丁目

宇和島の水産業の活性化を目的とした公開セミナーが28日、宇和島市築地町2丁目の県漁連研修センターであり、東京海洋大の鈴木徹教授が水産物の価値向上に欠かせない冷凍技術の重要性を語った。

文部科学省補助事業「地域イノベーション戦略支援プログラム」の一環で、愛媛大南予水産研究センター(愛南町)が主催。市内外の漁業や自治体関係者ら約70人が参加した。

鈴木教授は「冷凍した魚介類はおいしくない、危険などのイメージを持たれてる」と前置きした上で、

「科学原理を理解すれば、おいしく保存することは可能」と説明。冷凍技術について、素材・調理▽凍結▽保存・貯蔵▽解凍を合わせたシステムとの認識が必要と強調した。

中でも重要な点として、表面乾燥による劣化を防止するため、マイナス40度下や温度変動を抑制した環境での保存法、変色や臭みを抑える零度の氷水による解凍法などを紹介。「こういうところまで生産者が口を出すことが大事。良い物が消費者に届けば、商品価値はさらに上がる」と述べた。(山本憲太郎)